

NORME INTERNATIONALE

ISO
7558

Première édition
1988-12-01



INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION
ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION
МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ

Guide pour le préemballage des fruits et légumes

Guide to the prepacking of fruits and vegetables

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 7558:1988](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/5da7d719-ea95-4230-927a-35a88cc0e57e/iso-7558-1988>

Numéro de référence
ISO 7558 : 1988 (F)

Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (CEI) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour approbation, avant leur acceptation comme Normes internationales par le Conseil de l'ISO. Les Normes internationales sont approuvées conformément aux procédures de l'ISO qui requièrent l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

La Norme internationale ISO 7558 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*.

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/5da7d719-ca95-4230-927a-35a88cc0e57e/iso-7558-1988>

Guide pour le préemballage des fruits et légumes

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale donne des indications générales sur les conditions et les méthodes de préemballage et d'emballage pour le transport des principales sortes de fruits et légumes frais vendus sous cette forme.

Le préemballage est destiné à protéger la marchandise contre les dommages éventuels pouvant nuire à sa fraîcheur et à faciliter leur vente, dans la mesure où les produits sont bien présentés et conviennent à la distribution en self-service.

2 Matériaux de préemballage

Les matériaux servant au préemballage doivent être conformes aux normes de santé et d'hygiène et doivent être en mesure de protéger le produit. Les matériaux suivants sont utilisables :

- films en plastique, sacs en papier et sacs en film de plastique portatifs, ainsi que tuiles en plastique;
- filets et sacs portatifs ou « tuyaux » de filet en plastique, viscosse, fibres textiles ou combinaison de ces matières;
- barquettes ou boîtes (les boîtes étant d'une hauteur supérieure à 25 mm) en carton, papier mâché, plastique ou pâte de bois, à fond plat ou profilé. Les matériaux d'emballage peuvent avoir une surface et une couleur fonctionnelles (par exemple les feuilles devraient être transparentes, les concombres peuvent être emballés dans des emballages de couleur verte), à condition que les défauts visuels du produit ne soient pas masqués par le modèle, la couleur, la taille des mailles, etc.

Les matériaux utilisés peuvent toutefois varier selon le pays et selon la réglementation s'y rapportant.

3 Systèmes de préemballage

Un produit est dit préemballé lorsqu'il est conditionné hors de la présence de l'acheteur, dans un emballage de quelque nature qu'il soit, le recouvrant totalement ou partiellement de telle sorte que la quantité de produit contenue ne puisse pas être modifiée sans qu'il y ait ouverture ou modification décelable de l'emballage ou modification décelable du produit. Un préemballage est l'ensemble d'un produit et de l'emballage dans lequel il est présenté en vue de la vente.

Les principaux systèmes de préemballage sont les suivants :

3.1 Application directe d'un film rétractable ou étirable — Système «A»

Ce système est utilisé notamment pour les fruits et légumes volumineux se présentant en une pièce (par exemple agrumes, concombres de serre, salades, laitues pommées, choux pommés).

3.2 Application d'une bande de film sur une barquette ou une boîte — Système «B»

Ce système est utilisé en particulier pour les fruits et légumes de faible volume, formant ainsi un emballage de plusieurs unités. Il est constitué par une barquette ou par une boîte enveloppée d'une bande de film (généralement un film rétractable).

La bande de film est amenée sur le côté le plus long de la barquette ou de la boîte, afin de laisser, après la formation de l'emballage, des ouvertures au niveau des côtés les plus courts, permettant une circulation d'air. Ce type de préemballage est ainsi particulièrement approprié pour les fruits et légumes ayant une évaporation naturelle élevée (du fait qu'une forte humidité relative de l'air pourrait entraîner une accélération d'une contamination microbienne).

Il ne doit pas être possible d'enlever une partie du contenu sans endommager le film. Le film d'emballage est joint par soudure parallèle au côté le plus long du support (barquette ou boîte). La masse du contenu ne doit pas dépasser normalement 1 kg.

3.3 Application d'un film sur une barquette ou une boîte pour former un préemballage complet — Système «C»

Ce système est utilisé également pour les fruits et légumes de faible volume, formant ainsi un emballage de plusieurs unités. On utilise des films perméables à la vapeur d'eau (par exemple, film en chlorure de polyvinyle avec ou sans couche spéciale anticondensation).

Les films rétractables monoaxiaux (dans la direction du déroulement) ont une largeur identique, ou un peu plus large que la dimension la plus grande de la barquette ou de la boîte. Les films rétractables biaxiaux doivent être plus larges que la dimension la plus grande de la barquette ou de la boîte afin que le film après retrait forme un couvercle sur les parois les plus courtes de la barquette ou de la boîte.

Le film d'emballage étirable est habituellement joint par suture parallèle au côté le plus long de la barquette ou de la boîte. Le film d'emballage étirable est habituellement formé sur le fond de la boîte.

3.4 Préemballage en «tuyau» de filet — Système «D»

Ce système est utilisé principalement pour les petits fruits et légumes peu sensibles à l'endommagement mécanique, formant ainsi un emballage de plusieurs unités.

Le tuyau est fermé avant le remplissage, à une extrémité et après le remplissage à l'autre extrémité. On obtient ainsi un sac fermé. Lorsqu'on utilise des «tuyaux» fabriqués selon une technique permettant l'élargissement du diamètre, il est nécessaire que le remplissage se fasse de façon que le rapport de la longueur finale au diamètre final ne dépasse pas 3 : 1.

Les «tuyaux» de filet s'utilisent généralement pour les produits ronds (par exemple: agrumes, oignons, pommes de terre). La masse du contenu est généralement comprise entre 1 kg et 3 kg.

3.5 Préemballage dans des sacs en filet — Système «E»

Les conditions et l'emploi sont identiques à ceux du système «D» (voir 3.4). Les sacs sont utilisés avec la fermeture du fond déjà faite soit sur place, soit par le fabricant des filets. La seconde fermeture se fait après remplissage. La masse du contenu est généralement comprise entre 1 kg et 3 kg. Ce système est aussi utilisé pour des emballages de plus grande capacité allant parfois jusqu'à 15 kg (pommes de terre notamment).

3.6 Préemballage dans des sacs en film de plastique et en papier — Système «F»

Les conditions et l'emploi sont identiques à ceux des systèmes «D» et «E» (voir 3.4 et 3.5). La masse du contenu ne dépasse généralement pas 2 kg. Les sacs peuvent être perforés (voir 3.7).

Les sacs en film peuvent être rétrécis après fermeture.

3.7 Préemballage dans des sacs en film de plastique et en papier portables ou en «tuyau» de filet — Système «G»

Les conditions et l'emploi sont identiques à ceux du système «D» (voir 3.4). Le fond et l'assemblage des côtés sont faits soit par le fabricant d'emballage, soit par l'emballeur, à partir d'un «demi-tuyau» de film avant que l'emballage soit rempli. Après remplissage, la fermeture supérieure, qui comporte une pièce permettant de le porter, est ajoutée.

Les sacs portables en film peuvent être perforés dans le tiers supérieur de l'assemblage, ou sur la surface totale des parois, sur une surface de 100 × 100 mm avec des trous de 5 mm de diamètre (cinq orifices suffisent). La masse du contenu est généralement de 2 kg à 3 kg.

3.8 Préemballage en boîtes — Système «H»

Par rapport aux autres systèmes mentionnés, le préemballage en boîte s'effectue par remplissage à la main. Ce genre d'emballage trouve son application au moment de la récolte, surtout pour les fruits à prix de vente élevé (par exemple kiwis ou autres fruits exotiques) ou pour des produits sensibles à l'endommagement mécanique (par exemple cerises, framboises, fraises). Les boîtes peuvent être remplies et placées directement dans l'emballage de transport.

4 Qualité de la denrée à préemballer

Ne peuvent être utilisés que des fruits et légumes de qualité correspondant aux normes du pays considéré.

5 Traitement de la denrée avant l'emballage (préemballage)

Toute marchandise devant être emballée (préemballée) doit être triée et classée conformément aux normes de qualité en vigueur dans le pays considéré. Selon le type de denrée, on peut procéder au préalable à différents traitements tels que :

- lavage ou brossage à sec pour les légumes à racine
- polissage des pommes
- élimination des feuilles extérieures abîmées du chou-fleur
- élimination des pelures libres de l'oignon
- élimination des feuilles de base de la laitue pommée, du chou-pommé, etc.
- élimination de la hampe florale du chou-rave, etc.

6 Emballage pour le transport

La marchandise préemballée est placée dans des emballages pour le transport. L'emballage pour le transport doit être tel qu'il empêche tout endommagement mécanique ou autre de la marchandise préemballée.

Pour les denrées préemballées selon 3.1, 3.2, 3.3, 3.6 et 3.8 jusqu'à une masse de 1 kg par emballage, on utilisera de préférence des emballages de transport solides, de dimensions correspondant à une palette simple normalisée (800 mm × 1 200 mm). Pour les denrées préemballées selon 3.4, 3.5 et 3.7, on peut utiliser comme emballage de transport un sac en filet.

7 Marquage

7.1 Il est recommandé que chaque préemballage ou unité préemballée soit marqué ou étiqueté selon les indications suivantes, conformément aux caractéristiques du produit et aux habitudes commerciales :

- a) le nom du produit ;

- b) la catégorie à laquelle il répond (selon la norme en vigueur dans le pays considéré);
- c) le nom de la firme d'emballage (habituellement le nom et l'adresse de cette firme);
- d) la date de l'emballage;
- e) la masse du contenu net;
- f) le prix au détail.

Il est recommandé de mentionner également:

- g) le prix au kilogramme (dans la mesure où la législation nationale ne l'a pas rendu obligatoire);
- h) la variété;
- i) l'origine de la denrée.

7.2 Sur tout emballage de transport doit être mentionné le nombre de préemballages contenus à l'intérieur.

En outre, il est recommandé de mentionner

- a) le nom de la firme d'emballage (habituellement, le nom et l'adresse de cette firme);
- b) la date d'emballage.

8 Systèmes de préemballage recommandés

Le tableau 1 indique les systèmes de préemballage les plus couramment utilisés pour un certain nombre de produits.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 7558:1988](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/5da7d719-ea95-4230-927a-35a88cc0e57e/iso-7558-1988)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/5da7d719-ea95-4230-927a-35a88cc0e57e/iso-7558-1988>

Tableau 1

Produit	Systèmes de préemballage							
	A	B	C	D	E	F	G	H
Légumes¹⁾								
Ail	-	+	+	+	+	-	-	-
Aneth	+	-	-	-	-	+	-	-
Artichaut	+	+	+	-	+	+	-	-
Asperge ²⁾	+	+	+	-	-	+	-	-
Aubergine	+	-	-	-	+	+	-	-
Betterave rouge	-	-	-	+	+	+	+	-
Carotte avec fane	-	-	-	-	+	+	-	-
Carotte sans fane	-	-	-	+	+	+	-	-
Céleri à côtes	+	-	-	-	-	+	-	-
Céleri avec fane	-	-	-	-	-	+	-	-
Céleri sans fane	+	-	-	+	+	+	+	-
Chou broccoli	-	-	-	-	-	+	-	-
Chou de Bruxelles	-	-	-	+	+	+	-	-
Chou de Chine	+	-	-	-	-	+	+	-
Chou-fleur	+	-	-	-	-	+	-	-
Chou de Milan ⁶⁾	+	-	-	-	-	+	+	-
Chou-pommé ⁶⁾	+	-	-	-	-	+	+	-
Concombre	+	-	-	-	-	+	+	-
Courge-Courgette	+	-	-	+	-	-	-	-
Endive	+	-	-	-	-	+	+	-
Epinard	-	+	+	-	-	+	-	-
Fenouil	+	-	-	-	-	+	-	-
Haricot en cosse	-	+	-	-	-	-	-	-
Laitue pommée ⁶⁾	+	-	-	-	-	+	+	-
Mais-cornichon	-	-	+	-	-	-	-	-
Mais sucré	+	-	-	-	-	+	+	-
Mélange de légumes ³⁾ (coupé)	-	+	+	-	+	+	+	-
Melon	+	-	-	-	-	-	+	-
Oignon frais	-	-	-	-	-	+	-	-
Oignon sec	-	-	-	+	+	-	+	-
Persil	-	-	-	-	+	+	+	-
Pois à écosser	-	+	-	-	-	-	-	+
Pois mange-tout	-	+	+	-	-	-	-	-
Poireau ²⁾	+	-	-	-	-	+	+	-
Pomme de terre ⁵⁾ — de primeur	-	-	-	+	+	+	+	-
— tardive	-	-	-	+	+	+	+	-
Radis avec fane ²⁾	-	-	-	-	+	-	-	-
Radis sans fane	-	-	-	+	+	+	-	-
Raifort	+	-	-	-	+	+	-	-
Rhubarbe	+	-	-	-	-	+	+	-
Scorsonère	-	-	-	-	+	+	+	-
Tomate	-	+	+	+	+	+	+	-

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 7558:1988
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/5da7d719-ca95-4230-927a-35a88cc0e57e/iso-7558-1988>

1) Les noms mentionnés sont ceux extraits de l'ISO 1990-1 : 1982, *Fruits — Nomenclature — Première liste*, ISO 1990-2 : 1985, *Fruits — Nomenclature — Deuxième liste*, ISO 1991-1 : 1982, *Légumes — Nomenclature — Première liste*, ISO 1991-2 : 1985, *Légumes — Nomenclature — Deuxième liste*, ISO 1956-1 : 1982, *Fruits et légumes — Terminologie morphologique et structurale — Partie 1*, et ISO 1956-2, *Fruits et légumes — Terminologie morphologique et structurale — Partie 2* (à publier).

2) Emballé en bottes.

3) Selon l'usage local (par exemple, mélange pour potages, sauces, etc.)

4) Seulement en tuyaux de filet.

5) Les emballages contenant les pommes de terre devraient les protéger de la lumière.

6) Seulement les choux non parés.

7) Seulement les variétés de consistance ferme, peu sensibles à l'endommagement mécanique.

8) À l'exception des variétés susceptibles de faibles concentrations en oxygène.

Tableau (fin)

Produit	Systèmes de préemballage							
	A	B	C	D	E	F	G	H
Fruits des zones à climat tempéré¹⁾								
Abricot	-	+	+	+	-	-	+ ⁷⁾	+ ⁷⁾
Coing	-	+	+	-	-	-	-	+
Fraise	-	+	+	-	-	-	-	+
Framboise	-	+	+	-	-	-	-	+
Griotte	-	+	+	-	-	+ ⁷⁾	+ ⁷⁾	+
Groseille	-	+	+	-	-	-	-	+
Groseille à maquereau	-	+	+	-	-	+	-	+
Morelle	-	+	+	-	-	-	-	+
Myrtille	-	-	+	-	-	-	-	+
Mûre	-	+	+	-	-	-	-	+
Pêche	-	+	+	-	-	+	+	+
Poire	-	+	+	-	-	+ ⁷⁾	+ ⁷⁾	+
Pomme	-	+	+	+ ⁷⁾	-	+ ⁷⁾	+ ⁷⁾	+
Prune	-	+	+	-	-	+ ⁷⁾	+ ⁷⁾	+
Raisin de table	-	+	+	-	-	-	-	+
Produits sub-tropicaux et tropicaux¹⁾								
Abricot du Japon	+	+	+	-	+	+	-	-
Ananas	+	-	-	-	-	+	-	+
Avocat	+	+	+	-	+	+	-	-
Banane	+	+	+	-	+	+	-	-
Citron	+	+	+	+	+	+	+	-
Grenade	-	+	+	-	+	+	+	+
Kiwi	-	+	+	-	+	+	-	+
Mandarine	-	+	+	+	+	+	+	-
Mangoustan	-	+	+	-	-	-	-	+
Mangue ⁸⁾	+	+	+	+	+	+	-	+
Orange	+	+	+	+	+	+	+	-
Papaye	+	+	+	-	-	-	-	+
Pomélo	-	-	-	+	+	+	+	-
Sapotille	-	-	-	-	-	-	-	+
Tamarin	-	-	+	-	-	-	-	+

1) Les noms mentionnés sont ceux extraits de l'ISO 1990-1 : 1982, *Fruits — Nomenclature — Première liste*, ISO 1990-2 : 1985, *Fruits — Nomenclature — Deuxième liste*, ISO 1991-1 : 1982, *Légumes — Nomenclature — Première liste*, ISO 1991-2 : 1985, *Légumes — Nomenclature — Deuxième liste*, ISO 1956-1 : 1982, *Fruits et légumes — Terminologie morphologique et structurale — Partie 1*, et ISO 1956-2, *Fruits et légumes — Terminologie morphologique et structurale — Partie 2* (à publier).

2) Emballé en bottes.

3) Selon l'usage local (par exemple, mélange pour potages, sauces, etc.)

4) Seulement en tuyaux de filet.

5) Les emballages contenant les pommes de terre devraient les protéger de la lumière.

6) Seulement les choux non parés.

7) Seulement les variétés de consistance ferme, peu sensibles à l'endommagement mécanique.

8) À l'exception des variétés susceptibles de faibles concentrations en oxygène.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 7558:1988](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/5da7d719-ca95-4230-927a-35a88cc0e57e/iso-7558-1988>

CDU 634.1/635.6 : 621.798

Descripteurs: produit agricole, fruit, légume, emballage.

Prix basé sur 5 pages
